



SOPLAR 2018

Appellation : Rioja DOCa

Millésime : 2018

Vignoble : San Vicente de la Sonsierra en Rioja Alta

Sol : Argilo-calcaire

Altitude : 500 à 600 mètres

Orientation : Sud, Est et Ouest

Cépage : 60% Garnacha et 40 % Tempranillo

Système de conduite : Goblet et Double royat

Viticulture : Certifié bio

Vendange : Manuelle

Vinification : Fermentation en cuves de béton, macération de 3 jours, levures indigènes. Décuvé et pressé avant de terminer la fermentation alcoolique

Volume d'alcool : 12 % alc./vol.

Sucre résiduel : 2,3 g/l

Acidité totale : 6 g/l

S02 total : 25 mg/l

Dégustation : Couleur rouge vif, au nez, complexe avec une prédominance d'arômes de fruits rouges, frais et long en bouche, vin glou glou

Température de service : 14-16 °C